

Küchenempfehlung | September/ Oktober 2017

Chef's Recommendation | September/ October 2017

**Miesmuscheln | Wurzelgemüse | Weißweinsud |
Knoblauchbaguette**

mussels | root vegetables | white wine stock | garlic baguette
EUR 15,00

**Jakobsmuschel | gebratener Fjordlachs | Linsen-Risotto |
Limette**

scallops | fried fjord salmon | lentil risotto | lime
EUR 21,00

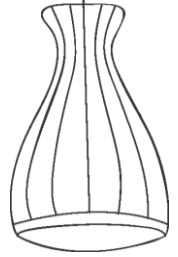
**Muscheln | Pappardelle (italienische Bandnudeln) |
Tomatensugo | Kapern | Oliven**

mussels | pappardelle | tomato sugo | capers | olives
EUR 17,00

**Unsere Weinempfehlung | Our Wine Recommendation
Sauvignon Blanc | 2015**

Weingut Gratl | Südburgenland | Österreich

0,2 L EUR 7,50
0,75 L EUR 27,00



Die Muschel-Saison ist eröffnet! Lassen Sie sich von unserer Küche mit köstlichen Gerichten rund um die frischen Muscheln verwöhnen.

The season for mussels has started! Enjoy our culinary highlights around these fresh mussels.

